TARTELETTES AU CITRON, TRÈS CROUSTILLANTES ET MERINGUÉES



INGREDIENTS Pour 6 Pers

- 12 feuilles de philo
- 140 gr de jus de citron + les zestes
- 2 jaunes d'œufs
- 2 oeufs entiers
- 50 gr de sucre Natsuc
- 50 gr de beurre
- 3 blancs d'œuf (pour la meringue)
- 35 gr de sucre Natsuc (pour la meringue)
- 1 pincée de sel (pour la meringue)
- Pour confire les zestes (30 gr de sucre Natsuc+ les zestes + le jus d'1 citron)
- Pour les tartelettes (30gr de sucre Natsuc + 40 gr de beurre fondu)
- Confection de la crème citron

• Faire bouillir le jus de citron avec le beurre.
• Blanchir le sucre avec les œufs entiers + jaunes
• Verser le jus beurré sur le mélange et faire cuire 2' refroidir aussitôt.

Montage des tartelettes

• Découper 24 carrés de pâte de 12 par 12 cm
• Enduire chaque rectangle avec le sucre Natsuc beurré
• Superposer 4 rectangles dans chaque cercle à tartelette en faisant bien attention que la pâte épouse bien la forme du cercle.
• Enfourner à 130° pendant 10/15' pour colorer et sécher

• Confire les zestes
• Zester vos citrons non traités et les blanchir 2 fois
• Egoutter et remettre dans la casserole avec 5 cl d'eau, le sucre Natsuc et le jus
• Laisser cuire à léger frémissement jusqu' à obtention d'un mélange sirupeux.
• Confection de la meringue
• Monter vos blancs en neige ferme puis incorporer le sucre Natsuc en pluie.
• Laisser tourner 3 à 4'
• Montage des tartelettes
• Déposer la crème au citron au fond des tartelettes.
• Disposer dessus les zestes confits.
• A l'aide d'une poche à douille, faire des petits points de meringue sur la crème.
• Chauffer le grill du four
• Passer rapidement la meringue sous le grill de façon à avoir une jolie couleur brune

Mon grain de sel

Tartelettes au citron, très croustillantes et meringuées

• Vous pouvez disposer des fraises coupées sur la crème citron (cela vous évitera de mettre de la meringue).
• Possibilité de faire une sauce mousseline pour accompagner ces tartelettes ou un coulis de

fraise

natsuc
SWEET by NATURE